

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

DÉGUSTATION

Muscadet Sèvre et Maine sur lie est jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est ouvert et présente au premier abord quelques pointes de minéralité. Mais par la suite les arômes dominants sont les fruits blancs frais comme la poire. On retrouve les mêmes arômes de fruits blancs en bouche. L'acidité est relativement présente et se marie très bien avec le volume et la matière ressentis à la dégustation.

TERROIR

CÉPAGE

100 % Melon de Bourgogne



SOUS-SOL

Micaschistes et Orthogneiss



AGE DES VIGNES

20 à 55 ans



CONSEILS DE SERVICE

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10° et 12°

ACCORDS METS & VINS

Il accompagnera parfaitement vos fruits de mers et poissons mais se dégustera aussi tout simplement à l'apéritif !

SUGGESTION DU DOMAINE

A servir avec un fromage de chèvre frais.

VINIFICATION

Elevage sur lies fines pendant 6 à 9 mois.

Mise en bouteille au printemps.